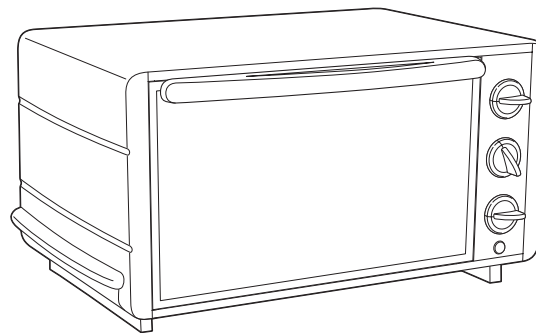


Toaster Oven/Broiler

READ BEFORE USE

Four grille-pain/gril

LIRE AVANT L'UTILISATION



English..... 2

USA: 1-800-851-8900

Français..... 15

Canada : 1-800-267-2826

840128100

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or toaster oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Be sure to allow hot oil or liquids to cool before moving appliance.
12. To disconnect, turn all controls to Off, then remove plug from wall outlet.
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

15. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the toaster oven is covered, touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation, or before the appliance cools down.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. recommended accessories, in this oven.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, and the like.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. To turn oven off, turn Timer to OFF position. See "Parts and Features" section.
22. Do not place eyes or face in close proximity with tempered safety glass door, in the event that the safety glass breaks.
23. Always use appliance with crumb tray securely in place.
24. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the toaster oven. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

This appliance is equipped with a fully tempered safety glass door. The tempered glass is four times stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, however it breaks into pieces with no sharp edges. Care must be taken to avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, call our toll-free customer service number.

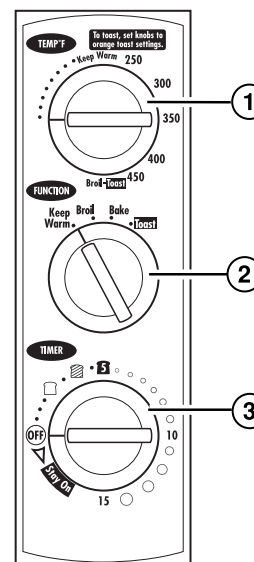
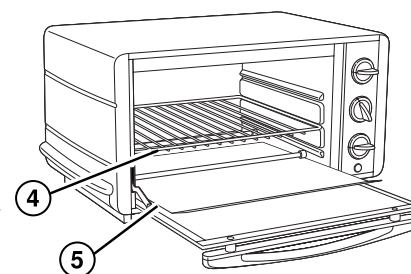
Always unplug your toaster oven from the outlet when not in use.

Before First Use

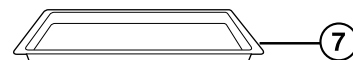
Most heating appliances produce an odor and/or smoke when used for the first time. Plug the toaster oven into an outlet. Turn the Temperature Knob to 450°F. Heat at this temperature for 10 minutes. The odor should not be present after this initial preheating. **Wash baking pan, broil rack, and oven rack before using.**

Parts and Features

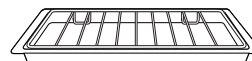
1. Temperature Knob
2. Function Knob
3. ON/OFF Oven Control/Timer/Toast Color Knob
4. Oven Rack
5. Slide-Out Crumb Tray
6. Broil Rack
7. Baking Pan



Broil Rack



Baking Pan



When broiling, the broil rack sits in the baking pan as shown.

Oven Rack Positions

The oven has grooves in the side walls that let the oven rack be placed in different positions.

Middle Rack Position

- for baking and broiling

High and Low Rack Positions

- use **high rack** position for broiling and toasting
- use **low rack** position for baking

To Toast Do not leave appliance unattended when in operation.

1. Place the oven rack in **high** position for bread, pastry, or frozen waffles. Place oven rack in **middle** position for bagels or English muffins (see Toasting Tips).
2. Set Temperature Knob to **Broil-Toast**.
3. Set Function Knob to Toast.
4. Turn Toast Color Knob to at least 5 and then back to desired toast color setting (for accurate times under 5 minutes).
5. A bell will sound when cycle is completed. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Toasting Tips

- **When toasting only two slices of bread**, place bread towards front of oven to get even toasting on top and bottom.
- **To toast bagels**, place oven rack in the **middle** position and place bagels cut side facing down. This will toast the cut side more than the outside of the bagel. Set the Toast Color Knob to desired setting.
- **To toast English muffins**, place oven rack in the **middle**

position and place English muffins with the split side facing down. Set Toast Color Knob to the dark setting.

- **To toast regular toaster pastries, frozen pastry, or waffles**, place oven rack in the **middle** position. Select a light color and toast directly on the oven rack. If pastry has a glaze of frosting, use baking pan.
- When toasting, **condensation** may form on the oven door. The moisture will slowly escape from the enclosed oven.
- The **number of slices** of bread and the **bread freshness** will affect toast color. For example, toasting 4 slices of bread will require a darker toast color setting than 2 slices of bread. Adjust the Toast Color Knob based on desired color **and** number of slices.
- If you are not satisfied with the color balance between the two sides of your food in the recommended rack position, select a different rack position.

To Keep Warm (selected models only)

1. Set Temperature Knob to Keep Warm.
2. Set Function Knob to Keep Warm.
3. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
4. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

To Bake and Traditional Cook

1. Place oven rack in **middle** or **low** position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to BAKE.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
Preheat 5 minutes before beginning to bake.
5. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Warming and Reheating Tips

- Do not totally enclose foods in aluminum foil. Foil can insulate foods and slow down heating.
- To reheat rolls or biscuits, place on baking pan and heat at 300°F for 10 minutes.
- Reheat leftover roasts or casseroles at 350°F for 20 to 30 minutes or until heated through.

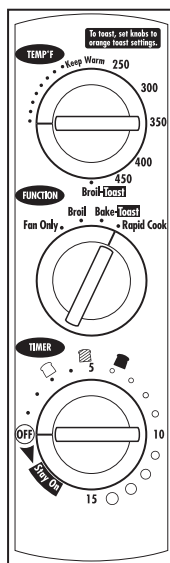
To Bake and Rapid Convection Cook

(select models only)

1. Place oven rack in middle or low position depending on food to be cooked.
2. Set Temperature Knob to desired temperature.
3. Set Function Knob to Rapid Cook.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On. **Preheat 5 minutes before beginning to bake.**
5. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Tips

- The convection method cooks up to one-third faster than traditional baking.
- When first using, check to determine if time or temperature should be adjusted.
- To reduce the risk of fire, do not use oven cooking bags in the toaster oven.
- “Fan Only” mode operates the convection fan (on selected models) which circulates air in the oven cavity.



To Broil

1. Place oven rack in **high** or **middle** position. Place food on broil rack in the bake pan and place in oven. Do not preheat oven.
2. Set Temperature Knob to Broil.
3. Set Function Knob to Broil.
4. Set Timer between 5 and 15 minutes or to Stay On.
5. Halfway through cooking time, or when food has browned, turn food over to brown and cook other side.
6. When finished, turn OFF. Unplug from outlet.

Broiling Tips

- For best results, do not preheat oven when broiling.
- Use oven rack in **high** position for faster broiling times. Use **low** position for foods needing longer broiling times, like chicken.
- Always allow at least one inch between the food and the heating element.

Broiling Chart

FOOD	APPROXIMATE TIME
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Sausage Links or Patties (pierce casings before cooking)	15 to 20 minutes
Fish	15 minutes

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

Pan Sizes

The following pans should fit your toaster oven. To be sure, place the pan in the oven to check the fit before preparing the recipe.

6-cup muffin pan

8 x 4 loaf pan*

9 x 5 loaf pan*

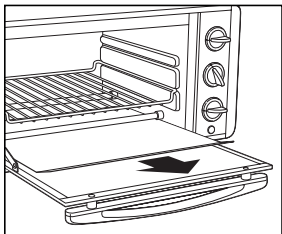
8-inch round or square baking pan

Most 1 to 1 ½ quart casserole dishes

* The loaf pans will fit but do not fill more than half full.

Cleaning

Your toaster oven's crumb tray should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning of the crumb tray will also reduce the risk of fire hazard.



1. Unplug oven and allow to cool.
2. Wash oven rack and baking pan in hot, soapy water. Rinse and dry.
3. To clean the crumb tray, slide out and wipe crumb tray with a damp cloth. Slide back into position.
4. To clean the outside of the oven, wipe with a damp cloth. Do not

use abrasive cleansers. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.

NOTE: This is a continuous self-cleaning oven. Cleaning the oven's interior walls is not necessary.

Recipes

Roast Chicken

To roast a whole chicken in the toaster oven, it must be 4 pounds or smaller.

Baked Potatoes

2 medium baking potatoes, about 10-ounces each

Wash potatoes then pierce skin with a fork. Place potatoes on baking pan and place in 425 degree oven. Bake for 1 hour or until done. Do not wrap in aluminum foil as this may increase cooking time.

Hot Mexican Bean Dip

15-ounce can black beans, well drained

1 teaspoon hot pepper sauce

⅓ cup sour cream

⅓ cup salsa

4 ounces Monterey Jack cheese, grated

Mash black beans. Add hot pepper sauce, sour cream, salsa and half of the cheese. Spoon into shallow casserole dish. Sprinkle remaining cheese on top. Bake at 350°F about 10 minutes, or until bubbly. Serve with tortilla chips.

Minute Muffins

1 cup self-rising flour

½ cup milk

2 tablespoons mayonnaise or sour cream

Stir together ingredients. Spoon into greased 6 cup muffin pan. Bake at 450°F for 12 minutes or until done.

Recipes

Mini Meat Loaves

- 1 pound lean ground beef
- 1 small onion, finely chopped
- $\frac{3}{4}$ cup fresh bread crumbs
- 1 egg, beaten
- 1 tablespoon grated Parmesan cheese
- 1 tablespoon finely chopped, fresh parsley
- $\frac{1}{4}$ teaspoon each, salt and pepper

Combine all ingredients and mix well. Divide mixture between 6-cup muffin pan. Bake at 350°F for 30 minutes or until done. Makes 4 to 6 servings.

5 Minute Pizza

- English muffins, split in half and slightly toasted
- Pizza or spaghetti sauce
- Grated mozzarella cheese
- Pepperoni slices

Place muffin halves on baking pan cut side up. Spread some sauce on top of each muffin. Sprinkle with cheese then top with pepperoni. Place pan in toaster oven and bake at 450°F for about 5 minutes or until cheese melts.

Troubleshooting

The toaster oven will not heat.

Check to make sure the outlet is working and the oven is plugged in. Next turn the Temperature Knob to 350°F, turn Function Knob to Bake, and turn Timer to Stay On.

The toaster oven will not toast.

Check to make sure outlet is working and oven is plugged in.

1. Turn Temperature Knob to Toast.
2. Turn Function Knob to Toast.
3. Turn Timer/Toast Color Knob to a toast color.

Moisture forms on the inside of the oven door when toasting.

This is normal when toasting in a toaster oven. Moisture is slower to escape from the toaster oven than from a toaster. The amount of moisture will differ between fresh bread, bagels, and frozen pastry.

An odor and smoke comes from the toaster oven.

Smoke and odor is normal during the first use of most heating appliances. This will not be present after the initial heating period.

Some foods burn and some are not done.

Use oven rack position to center food in the oven. Adjust oven temperature or cooking time for best results with your recipes.

Customer Service

If you have a question about your toaster oven, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your toaster oven. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le four grille-pain dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux consommateurs sans frais d'interurbain pour des renseignements concernant l'examen, la réparation, l'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une précaution extrême doit être employée lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud. S'assurer de laisser l'huile ou le liquide chaud refroidir avant de déplacer l'appareil ménager.

12. Pour débrancher l'appareil, tourner tous les réglages sur OFF (ARRÊT), ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Une prudence extrême s'impose lors de l'enlèvement du plateau ou de la vidange de graisse chaude.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
15. Des aliments ou des ustensiles de métal de grosseur excessive ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
16. Un incendie peut survenir si le four grille-pain est recouvert, touche ou est près de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs et autres articles semblables, lorsqu'il fonctionne. Ne pas remiser des articles sur l'appareil lorsqu'il est utilisé, ou avant le refroidissement de l'appareil.
17. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation de contenants construits en matériaux autres que le métal ou le verre.
18. Ne pas remiser des matériaux, autres que les accessoires recommandés par Hamilton Beach/Proctor Silex, Inc., dans ce four.
19. Ne pas placer les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et articles semblables.
20. Ne pas couvrir le plateau à miettes ou toute pièce du four avec du papier métallique. Ceci causera un surchauffage du four.
21. Pour éteindre le four, tourner la minuterie sur la position OFF (ARRÊT). Voir la section «Pièces et caractéristiques».
22. Ne pas placer les yeux ou le visage près de la porte en verre de sécurité trempé au cas où le verre de sécurité se briserait.
23. Toujours utiliser l'appareil avec le plateau à miettes bien en place.
24. Ne pas utiliser l'appareil électroménager pour tout autre usage que l'utilisation prévue.

**CONSERVEZ CES
INSTRUCTIONS !**

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique seulement.

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée. Ce genre de fiche comporte une lame plus large que l'autre. La fiche ne peut entrer dans une prise de courant électrique que dans un sens. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié pour remplacer la fiche inappropriée. Ne pas essayer d'enlever la lame de sécurité de la fiche polarisée.

Cet appareil comporte un cordon court pour réduire les risques de devenir emmêlé ou de faire trébucher. Un cordon de rallonge peut être employé si la tension électrique du cordon de rallonge est égale ou plus élevée que la tension du four grille-pain. Il faut prendre soin d'arranger la rallonge de sorte qu'elle ne tombe pas du comptoir ou de la surface d'une table où elle peut être tirée par des enfants ou faire trébucher.

Cet appareil est doté d'une porte en verre de sécurité trempé. Le verre trempé est quatre fois plus fort que le verre ordinaire et plus résistant aux bris. Le verre trempé peut se briser, mais il se brise en pièces sans bords coupants. Il faut prendre soin d'éviter d'égratigner la surface de la porte ou d'endommager le contour. Si la porte présente une égratignure ou un bris, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service aux clients.

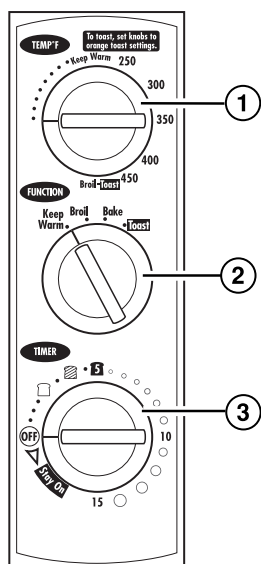
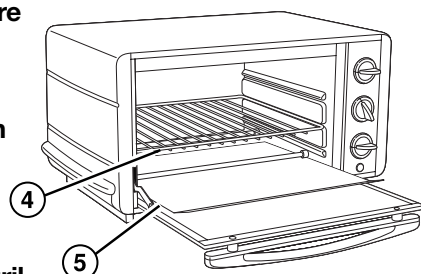
Toujours débrancher votre four grille-pain de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé.

Avant la première utilisation

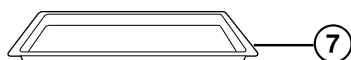
La plupart des appareils ménagers qui chauffent produisent une odeur et/ou une fumée lors de l'utilisation pour la première fois. Brancher le four grille-pain dans une prise de courant. Tourner le cadran de température à 450°F. Chauffer à cette température pendant 10 minutes. L'odeur ne devrait pas survenir après ce préchauffage initial. **Laver le plat à cuisson, la grille de cuisson au gril, et la grille du four avant l'utilisation.**

Pièces et caractéristiques

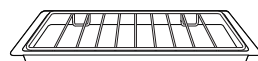
1. Bouton de température
2. Bouton de fonction
3. Commande
MARCHE/ARRÊT du
four/minuterie/bouton
de nuance des rôties
4. Grille
5. Plateau à miettes
couissant
6. Grille de cuisson au grill
7. Plat de cuisson



Grille de cuisson au grill



Plat de cuisson



Lors de la cuisson au grill,
la grille se positionne sur le
plat de cuisson tel qu'illustré.

Positions de la grille du four

Le four présente des rainures sur les parois latérales qui permettent de placer la grille à différentes positions.

Position médiane de la grille

- pour cuire au four et cuire au grill

Positions supérieure et inférieure

- utiliser la position **supérieure** de la grille pour la cuisson au grill et griller
- utiliser la position **inférieure** de la grille pour cuire au four

Pour griller

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance
lorsqu'il est utilisé.

1. Placer la grille à la position **supérieure** pour le pain, la pâtisserie ou les gaufres congelées. Placer la grille à la position **médiane** pour les bagels ou les muffins anglais (voir Conseils pour griller le pain).
2. Régler le bouton de température sur **Broil-Toast**.
3. Régler le bouton de fonction sur **Toast**.
4. Tourner le bouton de nuance des rôties jusqu'à 5 au moins, puis sur le réglage de nuance désirée (pour des durées précises en deçà de 5 minutes).
5. Une sonnerie se fera entendre à la fin du cycle. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur **OFF** (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour griller le pain

- **Lorsqu'on fait griller seulement deux tranches de pain**, placer le pain vers l'avant du four pour obtenir un brunissement identique sur le dessus et sur le dessous.
- **Pour griller des bagels**, placer la grille du four à la position médiane et placer les bagels le côté tranché vers le bas. Cette position fera rôtir la surface coupée plus que l'extérieur du bagel. Régler le bouton de nuance des rôties sur le réglage désiré.
- **Pour griller des muffins anglais**, placer la grille du four à la position médiane et placer les muffins anglais avec le côté tranché vers le bas. Régler le bouton de nuance des rôties sur le réglage le plus foncé.
- **Pour griller des pâtisseries ordinaires à griller, des pâtisseries ou gaufres congelées**, placer la grille à la position médiane. Choisir une nuance légère et faire griller directement sur la grille du four. Si la pâtisserie a un glaçage, utiliser un plat de cuisson.
- Lorsqu'on fait griller des rôties, une **condensation** peut survenir sur la porte du four. L'humidité s'échappera lentement du four fermé.
- Le **nombre de tranches** de pain et la **fraîcheur** du pain affecteront la couleur des rôties. Par exemple, pour faire griller 4 tranches de pain, il faudra un réglage de nuance des rôties plus fort que pour 2 tranches de pain. Ajuster le bouton de nuance des rôties en fonction de la nuance désirée **et** du nombre de tranches.
- Si l'uniformité de couleur des rôties entre les deux côtés des aliments dans la position recommandée pour la grille n'est pas satisfaisante, sélectionner une position différente de la grille.

Pour garder au chaud (certains modèles uniquement)

1. Régler le bouton de température sur Keep Warm (garder au chaud).
2. Régler le bouton de fonction sur Keep Warm.
3. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé).
4. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Pour cuisson au four et traditionnelle

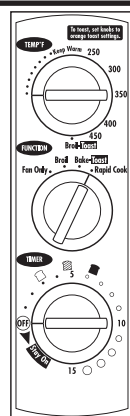
1. Placer la grille à la position **médiane** ou **inférieure** selon l'aliment à faire cuire.
2. Régler le bouton de température sur la température désirée.
3. Régler le bouton de fonction sur BAKE (cuisson au four).
4. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé). **Préchauffer 5 minutes avant de commencer la cuisson au four.**
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour le chauffage et réchauffage

- Ne pas renfermer totalement les aliments dans une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium peut isoler les aliments et ralentir le chauffage.
- Pour réchauffer petits pains ou biscuits, placer sur un plat à cuisson et chauffer à 300°F pendant 10 minutes.
- Réchauffer les restes de rôtis de viande ou de mets en sauce à 350°F pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que l'aliment soit complètement chaud à l'intérieur.

Pour cuisson au four et cuisson rapide par convection (certains modèles uniquement)

1. Placer la grille du four à la position médiane ou inférieure selon l'aliment à faire cuire.
2. Régler le bouton de température sur la température désirée.
3. Régler le bouton de fonction sur Rapid Cook (cuisson rapide).
4. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé). **Préchauffer 5 minutes avant de commencer la cuisson au four.**
5. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.



Conseils de cuisson

- La méthode de cuisson par convection cuit jusqu'à un tiers plus vite que la cuisson au four traditionnel.
- Lors de l'utilisation la première fois, vérifier pour déterminer si la durée ou la température doivent être ajustées.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne pas utiliser des sacs de cuisson au four dans le four grille-pain.
- Le mode « fan only » (ventilateur uniquement) active le ventilateur de convection (sur certains modèles) qui fait circuler l'air dans la cavité du four.

Cuisson au gril

1. Placer la grille sur la position **supérieure** ou **médiane**. Mettre l'aliment sur la grille qui se trouve dans le plat de cuisson, puis placer celui-ci dans le four. Ne pas préchauffer le four.
2. Régler le bouton de température sur Broil (cuisson au gril).

3. Régler le bouton de fonction sur Broil.
4. Régler la minuterie entre 5 et 15 minutes ou sur Stay On (reste allumé).
5. Au milieu de la cuisson, ou lorsque les aliments sont dorés, les retourner pour faire dorer et cuire de l'autre côté.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton sur OFF (arrêt). Débrancher de la prise de courant.

Conseils pour la cuisson au gril

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas préchauffer le four avant la cuisson au gril.
- Utiliser la grille du four à la position **supérieure** pour des durées de cuisson plus rapides au gril. Utiliser la position **inférieure** pour les aliments qui ont besoin de cuisson plus longue au gril, comme le poulet.
- Toujours laisser au moins 2,5 cm (1 po) entre l'aliment et l'élément de chauffage.

Cuisson au gril

ALIMENT	TEMPS APPROXIMATIF
Hamburgers	20 minutes
Hot Dogs	15 minutes
Saucisses en chapelet ou boulettes (percer l'enveloppe avant la cuisson)	15 à 20 minutes
Poisson	15 minutes

Ces temps de cuisson sont une moyenne et doivent être ajustés selon les préférences individuelles. Tourner les aliments à la mi-temps de cuisson.

Nettoyage

Votre four grille-pain doit être nettoyé régulièrement pour donner le meilleur rendement et durer longtemps. Le nettoyage régulier réduira aussi le risque d'incendie.

1. Débrancher le four et le laisser refroidir.
2. Laver la grille du four et de plat de cuisson dans l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher.
3. Pour nettoyer le plateau à miettes, le retirer en le glissant et l'essuyer avec un chiffon humide. Le remettre en place en le glissant.
4. Pour nettoyer l'extérieur du four, essuyer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en laine d'acier. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, causant un risque de choc électrique.

REMARQUE : Ce four est continuellement autonettoyant. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la cavité du four.

Dimensions des plats de cuisson

Les plats de cuisson suivants conviennent à votre four grille-pain. Placer le plat dans le four pour vérifier qu'il y tient avant de préparer la recette.

Moule rond ou carré de 8 pouces

Moule à muffin avec 6 godets

Moule à pain de 8 x 4 po*

Moule à pain de 9 x 5 po*

La plupart des casseroles de 1 à 1½ pinte

* Les moules à pain conviendront, mais ne pas les remplir à plus de la moitié.

Recettes

Poulet rôti

Pour faire rôti un poulet dans le four grille-pain, le poulet doit être de 4 livres ou moins.

Pommes de terre au four

2 pommes de terre moyennes à cuisson au four,
environ 10 onces chacune

Laver les pommes de terre, puis les percer avec une fourchette. Placer les pommes de terre dans le plat de cuisson et le placer dans le four à 425 degrés. Faire cuire pendant une heure ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Ne pas envelopper dans du papier d'aluminium; cela risque de prolonger la durée de cuisson.

Trempepette piquante mexicaine aux fèves

Boîte de 15 onces de fèves noires, bien égouttées

1 c. à thé de sauce au poivre piquant

⅓ tasse de crème sure

⅓ tasse de salsa

4 oz de fromage Monterey Jack, râpé

Faire une purée avec les fèves. Ajouter la sauce au poivre piquante, la crème sure, la salsa et la moitié du fromage. Placer à la cuiller dans un moule peu profond. Saupoudrer le reste du fromage sur le dessus. Faire cuire à 350°F environ 10 minutes, ou jusqu'à formation de bulles. Servir avec des croustilles tortilla.

Recettes

Mini-pains de viande

- 1 lb de boeuf maigre haché
- 1 petit oignon, finement haché
- $\frac{3}{4}$ tasse de chapelure fraîche
- 1 oeuf, fouetté
- 1 c. à soupe de fromage parmesan râpé
- 1 c. à soupe de persil frais, finement haché
- $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel et de poivre

Combinaison tous les ingrédients et bien mélanger. Répartir le mélange dans 6 godets de moule à muffins. Faire cuire à 350°F pendant 30 minutes, ou jusqu'à cuisson complète. Donne 4 à 6 portion.

Muffins minute

- 1 tasse de farine autolevante
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait
- 2 c. à soupe de mayonnaise ou de crème sure

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Placer à la cuiller dans un moule à muffins graissé de 6 godets. Faire cuire à 450°F pendant 12 minutes, ou jusqu'à cuisson complète.

Pizza 5 minutes

- Muffins anglais, coupés en deux et légèrement rôtis
- Sauce de pizza ou de spaghetti
- Fromage mozzarella râpé
- Tranches de pepperoni

Placer les demi-muffins sur le plat à cuisson, le côté coupé vers le haut. Répandre un peu de sauce sur le dessus de chaque muffin. Saupoudrer de fromage, ensuite garnir avec pepperoni. Placer l'ustensile dans le four grille-pain et faire cuire à 450°F pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

Guide de dépannage

Le four grille-pain ne chauffe pas.

Vérifier que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché. Tourner ensuite le bouton de température sur 350°F, tourner le bouton de fonction sur Bake (cuisson au four), puis tourner la minuterie à Stay On (reste allumé).

Le four grille-pain ne rôtit pas.

Vérifier pour s'assurer que la prise de courant fonctionne et que le four est bien branché.

1. Tourner le bouton de température sur Toast (rôtie).
2. Tourner le bouton de fonction sur Toast.
3. Tourner le bouton de la minuterie/nuance des rôties sur une nuance.

De l'humidité se forme à l'intérieur de la porte du four lorsque le grille-pain fonctionne.

Ceci est normal lorsque le pain est rôti dans un four grille-pain. L'humidité est plus lente à s'échapper du four grille-pain que d'un grille-pain ordinaire. La quantité d'humidité sera différente entre le pain frais, les bagels et les pâtisseries congelées.

Une odeur et une fumée s'échappent du four grille-pain.

La fumée et l'odeur sont normales durant la première utilisation de la plupart des appareils électroménagers de chauffage. Ceci ne se présentera plus après la période de chauffage initiale.

Certains aliments brûlent et certains ne sont pas cuits.

Utiliser la position de la grille du four pour centrer l'aliment dans le four. Ajuster la température du four ou le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre four grille-pain grill, composez notre numéro d'assistance à la clientèle, sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter ci-dessous les numéros de modèle, de type et de série. Ces numéros se trouvent à la base de votre four grille-pain grill. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSEMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387

840128100

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

www.proctorsilex.com • hamiltonbeach.com

6/04